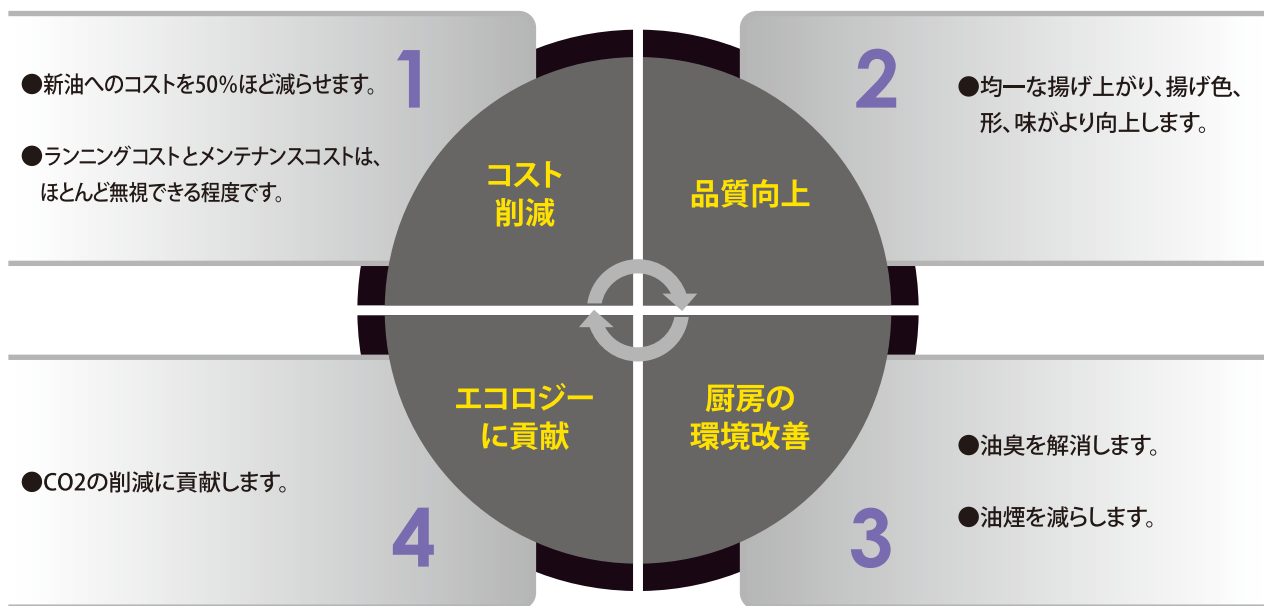


食用油の価格高騰を懸念していませんか？
油煙、油臭で職場環境に不満はないですか？
油臭さや油のベタベタ感などのマイナスイメージで、売上の低迷を気にしていませんか？

エコオイルセーバーで悩みを一挙に解決！

エコオイルセーバーの4つの利点



エコオイルセーバーは、斬新で、画期的な、食用油の酸化還元システムです。日本での、長年の徹底的な調査と研究の末に誕生しました。

エコオイルセーバーは、食用油の延命をすることにより、結果的に油の使用量を減らします。そして、揚げ物のサクサク感を保ち、油臭を妨げます。それにより、油っこくならず、よりよい食感に仕上がります。レギュラーサイズのエコオイルセーバーは、40リットルまでのフライヤーに対応し、工場用のエコオイルセーバーは、最大3000リットルのフライヤーまで対応可能です。そしてなたね、大豆、ショートニング、コーン、パーム油など、どんな種類の油にも使用することができます。また、特殊な場合以外は、設置工事は必要ありません。



なぜ、エコオイルセーバーが必要？

エコオイルセーバーは経済的：

- ・油の消費を減らします。
- ・50%のコスト削減を実現します。
(日本で過去4年間に、約6000台を納めた実績をもとにしています。)
- ・1つのエコオイルセーバーで複数のフライヤーに対応できます。
- ・基本的にメンテナンスフリーの耐久製品で、ランニングコストもほとんどかかりません。
- ・簡単操作。準備にたったの10秒、その後は2時間の自動運転。
- ・3年の保障。

エコオイルセーバーはよい品質を継続させます：

- ・揚げ色がよくなります。
- ・均一な揚げ上がりになります。
- ・余分な油の吸収を抑えます。
- ・油臭を減らします。

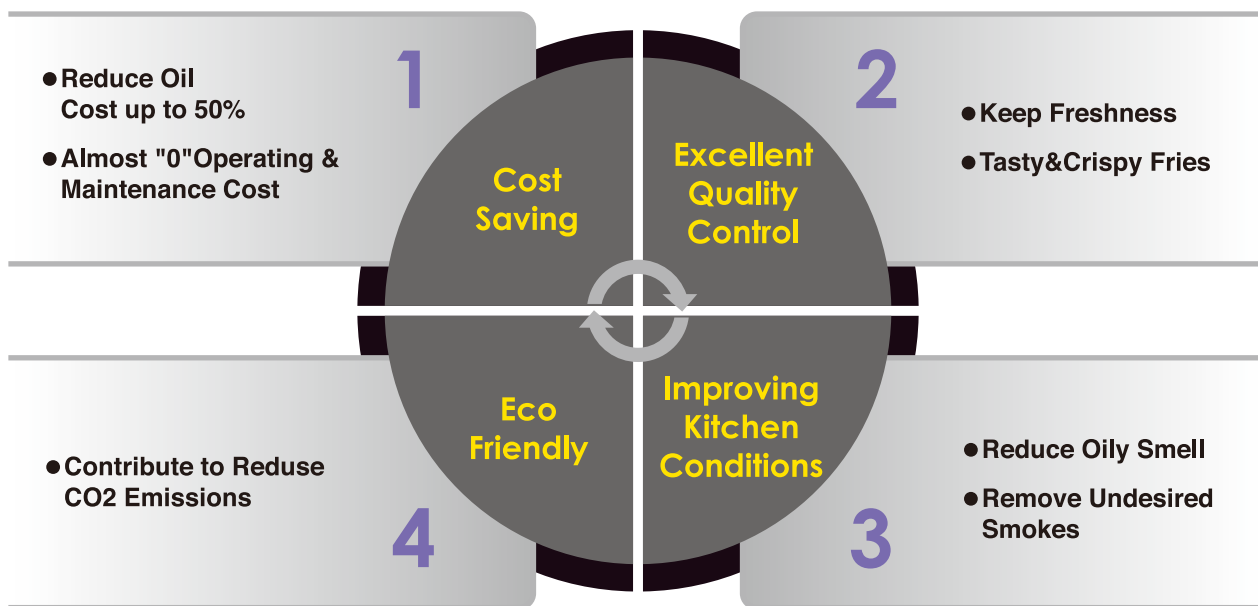
エコオイルセーバーはよい環境をサポートします：

- ・CO2の発生を削減。
- ・実質的に環境廃棄物を減らします。

Worried about the high cost of cooking oil?
Tired of hearing typical complaints about fried foods?
Anxious about negative effects of these consumer complaints on your sales?

NOW, YOU CAN CRISP-FRY MORE FOR LESS

4 advantages of ECO-OIL Saver



The ECO-OIL Saver is a unique and revolutionary de-oxidation system developed in Japan after many years of intensive research. It minimizes the usage of new oil, optimizes the life of cooking oil and reduces the amount of used oil. It maintains crispiness and prevents used-oil smell, so you get less greasy products and better texture. You can use the ECO-OIL Saver for regular-sized fryers of up to 40-liter capacity or for industrial sizes of up to 3,000-liter tanks, and with any kind of cooking oil -- soybean, shortening, corn, canola, olive, sunflower, palm oil, etc. No extra kitchen space is required, except for special applications



Why buy the ECO-OIL Saver?

The ECO-OIL Saver is ECONomical:

- Minimizes oil consumption
- Gives you cost savings of up to 50% (Based on the recorded average consumption of a total of over 6,000 units installed in the past four years in Japan for the Marine Self-defense Forces, several 5-star hotels, vendors of Seven Eleven Japan, and hundreds of other companies and institutions)
- One unit can be used for several fryers
- Maintenance is free, and running cost is very low
- Easy operation. Only 10 seconds for preparation, and two hours for the daily process by auto-timer.
- Ensure 3 year warranty

The ECO-OIL Saver ensures product quality:

- Excellent color of fried food
- Uniform degree of doneness
- Less oil absorption
- Reduced oily smell
- Good product taste

The ECO-OIL Saver is ECO-friendly:

- Dramatic reduction of CO2 emissions
- Real savings on environmental waste